

«Утверждаю»  
Председатель Совета директоров  
учреждений профессионального  
образования Ростовской области»  
И.Н. Григорьева  
2020 г.



Положение  
О проведении XX регионального фестиваля кулинарного искусства  
«Кулинарный олимп» среди обучающихся учреждений профессионального  
образования Ростовской области

**1. Общие положения**

1.1 Настоящее Положение определяет цели и задачи регионального фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный олимп» порядок его организации, порядок определения победителей, призеров и их награждение.

1.2. Организатором Фестиваля является государственное бюджетное профессиональное учреждение Ростовской области «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» (ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»)

**2. Цели и задачи Фестиваля**

2.1. Целью Фестиваля является выявление наиболее одаренных и талантливых обучающихся по программам подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии «Повар, кондитер» и программам подготовки специалистов среднего звена по специальности «Технология продукции общественного питания».

2.2. Проведение Фестиваля направлено на решение следующих задач:

- повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования, распространения международных стандартов WorldSkills;
- повышение уровня знаний, умений и навыков обучающихся при выполнении заданий демонстрационного экзамена;
- профориентация школьников, содействие развитию интереса к профессии повар, кондитер, техник-технолог;
- развитие профессионального мышления, способности к проектированию своей деятельности;
- стимулирование обучающихся к дальнейшей профессиональной и личной самореализации;
- мотивировать обучающихся конкурировать и создать условия для обмена опытом лучшими профессиональными практиками;
- укрепление социальных партнерских связей, повышение роли работодателей в обеспечении подготовки квалифицированных рабочих, специалистов среднего звена

**3. Организаторы и участники фестиваля:**

Организаторами Фестиваля являются:

ГБПОУ РО «Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса» при поддержке профсоюзной организации техникума, социальных партнеров;

Участниками Фестиваля являются:

- обучающиеся профессиональных образовательных организаций области;

- педагогические работники профессиональных образовательных организаций области;
- выпускники профессиональных образовательных организаций, построивших профессиональную карьеру в индустрии питания;
- работники предприятий индустрии питания социальные партнеры образовательных профессиональных организаций, родители обучающихся;

3.1. Допускается как индивидуальное, так и коллективное участие.

#### **4. Условия участия в Фестивале**

4.1. Фестиваль предполагает очное участие.

4.2. Фестиваль проводится с 11 марта по 20 марта 2020 года

4.3. Порядок проведения Фестиваля определяется ежегодной программой (Приложение № 1)

4.4. Для участия в Фестивале необходимо в срок до 5 марта 2020 года выслать в адрес ГБПОУ РО «ДонТКИиБ» по электронной почте на e-mail: [kulinar@donras.ru](mailto:kulinar@donras.ru) пометкой «Фестиваль» заявку на участие (Приложение №2)

4.5. Образовательные учреждения, не подавшие заявки в указанный срок, к участию в Фестивале не допускаются

#### **5 Состав Оргкомитета и жюри Фестиваля**

Председатель Оргкомитета Фестиваля:

Данилова Ирина Витальевна-И.о.директора ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»

Члены Оргкомитета:

Шумилкина М.Н.- зам. директора по УПРГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

Патеева Асия Якубовна- старший мастер ГБПОУ РО «ДонТКИиБ»;

5.1. В функции оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля и согласование и утверждение документов(протоколов, дипломов);
- регистрация заявок на участие;
- согласование количества и состав приглашенных;
- организация награждения победителей;

5.2. Оценку работ участников фестиваля проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов предприятий питания, ресторанного бизнеса, педагогических работников техникума.

Члены жюри:

Кургин Владик Владимирович-бренд шеф ресторана «RETIGO»

Арестов Александр Сергеевич - шеф-повар ресторана «Эрмитаж»;

Насхулиян Сергей Владимирович - шеф-повар ресторана «Рандеву»;

Шарлуян Авдей Валерьевич -шеф-повар ресторана «Тамада»;

Алехин Роман Викторович-шеф-повар ОЛД «Хаус Отель» ресторан «Бульон»

В функции жюри входят:

- установление критериев оценки работ участников Фестиваля по каждому конкурсу;
- оценку работ участников Фестиваля путем выставления баллов в рабочие протоколы членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- Оглашение результатов конкурса.

#### **6. Подведение итогов Фестиваля и награждение**

6.1. Победителей Фестиваля определяет жюри, формируемое организатором Фестиваля.

6.2. Победители определяются в каждой номинации, которым вручаются дипломы и призы

6.3. Участники Фестиваля получают именные сертификаты Фестиваля кулинарного искусства «Кулинарный олимп».

**ЗАЯВКА**  
**ДЛЯ УЧАСТИЯ В ОБЛАСТНОМ ФЕСТИВАЛЕ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА**  
**«Кулинарный Олимп»**

(Заполняется отдельно на каждого участника)

1	Полное и сокращенное наименование учебного заведения(по Уставу)	
2	Ф.И.О. руководителя (директора) учебного заведения	
3	Ф.И.О. лица, ответственного за подготовку обучающегося, участвующего в фестивале	
4	Контактный телефон лица, ответственного за подготовку	
5	Фамилия, имя, отчество участника	
6	Контактный телефон участника	
7	Номинация фестиваля, дата участия	

Директор профессионального  
образовательного учреждения

Ф.И.О

Заявки принимаются до 05.03.2020г.